



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

2025

CELEBRACIONES



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

CONDICIONES DE RESERVA

Es muy importante indicar el menú elegido con 15 días de antelación.

Consúltenos la posibilidad de elegir al momento entre dos platos principales máximo, siempre que el número de comensales sea inferior a 50 personas.

A partir de este número de comensales, se deberá elegir el mismo plato principal para todos los asistentes.

Para aquellas personas que sufran alguna intolerancia o alergia, se adaptará el menú.

Se puede privatizar un salón (sujeto a disponibilidad) a partir de 16 comensales o abonando 75,00€ IVA incluido, en concepto de servicio de camarero.

En caso de querer personalizar la celebración, el hotel proporcionará el contacto de profesionales externos para asesorarles y ayudarles cumpliendo con todos los requisitos legalmente exigidos de los siguientes servicios:

Audiovisuales
Espectáculos
Fotomatón
Iluminación y decoración floral o general
Maestra de Ceremonias
Animación

Si se contratan servicios externos con empresas ajenas al hotel, se deberá aportar la documentación legalmente exigida y el hotel quedará exento de cualquier responsabilidad al respecto.



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Si lo desea, puede añadir un cóctel a su menú, sumando el precio de cada opción. Todos nuestros aperitivos se servirán por separado y a razón de 2 unidades por cada referencia.

BEBIDAS

Vino blanco y tinto, cervezas, vermouths, refrescos y zumos 6,50€

OPCIONES FRÍAS

Mini blini con steak tartar 3,00€
Cucharita de tabule y virutas de salmón ahumado 3,00€
Pan de cristal con Jamón Ibérico y Mojama 3,00€
Chupa chups de pate de perdiz con chocolate y almendras 3,00€
Mortadela, pesto de almendras y perlas de mozzarella 3,00€
Gazpachuelo de pimientos verdes escabechados y sardina ahumada 3,00€

OPCIONES CALIENTES

Mini gofres de patatas bravas 3,00€
Mini mollete de papada ibérica confitada con pimientos asados 3,00€
Fartons de morcilla y peras al vino tinto 3,00€
Mini croquetas de ternera ahumada con mayo chimi 3,00€
Bao de calamares en su tinta con alioli de pimiento de piquillo 3,50€
Mini brioche con pulled pork con salsa BBQ 4,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ A

ENTRANTES INDIVIDUALES

Coca de sardina ahumada con crema de aguacate
Cremoso de foie Grass y boletus con vinagreta de turrón, naranja y salvia
Puerro a la llama, caldo a jamón y apio nabo tostado

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de rape y coliflor
Lomo de atún a la brasa con shitake salteados y emulsión de piparras
Pluma ibérica a la brasa con crema de cacahuete y curry amarillo

POSTRE

Torrija de pan brioche con helado de auellana

BEBIDA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Agua, cerveza y café

41€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ B

ENTRANTES A COMPARTIR

Mousse de pistachos y merluza con sabayón de espirulina
Surtido de ibéricos con queso manchego
Crujiente de bacalao con pil pil de coliflor
Croquetas de trufa y papada ibérica

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Fideua de atún y calamares
Arroz de magra ibérica con ajos tiernos y alcachofas
Lomo de atún a la brasa con shitake salteados y emulsión de piparras
Magret de pato a la brasa con boniato al rescoldo y salsa de pistachos y naranja

POSTRE

Chiboust de dulce de leche con helado de vainilla

BEBIDA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Agua, cerveza y café

41€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ C

ENTRANTES INDIVIDUALES

Coca de sardina ahumada con crema de aguacate
Flor de alcachofa a la brasa con salsa gribiche

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de bacalao confitado con chop-suey y salsa txacoli
Pluma ibérica a la brasa con crema de cacahuete y curry amarillo

POSTRE

Torrija de pan brioche con helado de avellana

BEBIDA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Agua, cerveza y café

46€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ D

ENTRANTES A COMPARTIR

Mousse de pistachos y merluza con sabayón de espirulina
Cremoso de Foie grass y boletus con vinagreta de turrón, naranja y salvia
Croquetas de ternera ahumadas con emulsión de chimi churri
Alcachofa rellena de langostinos con ali oli suave de ajo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de magra ibérica, setas y tomates secos
Arroz de Sepia, alcachofa y ajos tiernos
Lomo de bacalao confitado con chop-suey y salsa txarcoli
Medallón de ternera a la brasa con salsa Batasoyu en Shitakes salteados

POSTRE

Torrija de pan brioche con helado de avellana

BEBIDA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Agua, cerveza y café

46€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

DEPARTAMENTO DE EVENTOS

huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Curtidors, 17, 03203 Elx, Alicante
+34 966 612 033 | jardinmilenio@porthotels.es